

## عنوان مقاله:

کیفیت میکروبی آبمیوه های تازه در آبمیوه فروشی های شهر بندرعباس، 1387

## محل انتشار:

دوازدهمین همایش ملی بهداشت محیط (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

ولی علی پور - دانشجوی دکتری تخصصی مهندسی بهداشت محیط دانشگاه تهران- عضو هیئت علمی د

لیلا رضایی - کارشناس بهداشت مرکز بهداشت بندرعباس

خدیجه معلمی - کارشناس آزمایشگاه معاونت دارو و غذای دانشگاه علوم پزشکی هرمزگان

مریم اقبالی - کارشناس آزمایشگاه معاونت دارو و غذای دانشگاه علوم پزشکی هرمزگان

## خلاصه مقاله:

مقدمه: آبمیوه‌هایی از بهترین نوشیدنی‌ها است که با داشتن املاح و ویتامین‌ها، بخش عمده‌ای از نیاز بدن به ویتامین‌ها را تأمین نموده و یک منبع مناسب برای جبران آب هدر رفته، به حساب می‌آید، لیکن در صورت عدم رعایت استانداردهای بهداشتی به عنوان منابع بالقوه آلودگی عمل نمایند. روش مطالعه: در این مطالعه مقطعی، کلیه 56 مغازه آبمیوه‌گیری وبستنی فروشی شهر بندرعباس به عنوان جامعه پژوهش انتخاب شد، ضریب همکاری 84 درصد بود. کل نمونه‌ها 146 نمونه بود. آزمایشها شامل کل کلیفرم، اشیریشیا کلی، باکتری‌های مزوفیلیک، استافیلوکوکوس اورئوس، کپک و مخمر بود. نتایج: از بین 146 نمونه، 142 نمونه حداقل به یک میکروارگانیسم آلوده بوده. 100 درصد نمونه‌های آب هویج و آب انبه آلوده بودند. میانگین آلودگی به کلیفرم، مخمر، باکتریهای مزوفیلیک و اشیریشیا کلی به ترتیب 86/2، 56/6، 53/2 و 57 درصد بود. در هیچکدام از آبمیوه‌ها، استافیلوکوکوس اورئوس و کپک مشاهده نگردید تجزیه و تحلیل: 97/3 درصد نمونه‌ها غیر قابل استفاده می‌باشند. اگر مصرف آبمیوه‌های تازه باعث گردد که مصرف کننده در معرض خطر بیماریهای منتقله از طریق مواد غذایی قرار گیرد، همه مزایای طبیعی آبمیوه‌های تازه به لحاظ غنای مواد معدنی و ویتامینها هدر خواهد رفت.

## کلمات کلیدی:

آبمیوه، کیفیت میکروبی، کپک و مخمر، اشیریشیا کلی، باکتری مزوفیلیک، بندرعباس

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/82438>

